MARCHE DE FOURNITURES COURANTES OU DE SERVICES

Cahier des Clauses Techniques Particulières

(C.C.T.P)

-Personne Publique :
MAIRIE – 46 Rue Eugène Léger – 77860 COUILLY PONT AUX DAMES

-C.C.T.P. numéro :
-Objet des prestations :
Fournitures de repas en liaison froide

Cahier des Clauses Techniques Particulières

(C.C.T.P)

SOMMAIRE

Art.1 - Objet du marché

Art.2 - Obligations du titulaire

Art.3 - Objectifs nutritionnels

Art.4 - Composition des repas

Art.5 - Quantités servies

Art.6 - Qualité des denrées

Art.7 - Définitions des produits

Art.8 - Exclusion

Art.9 - Elaboration des menus

Art. 10 - Contrôle de l'équilibre alimentaire

Art. 11 - Contrôle des produits

Art. 12 - Sécurité des aliments

Art. 13 - Etiquetage

Art. 14 - Emballage

Art. 15 - Repas à thème et pique-nique

Art. 16 - Repas de secours

Annexe 1 - Grammage minimum

Annexe 1 - Fiche de contrôle des fréquences

Cahier des Clauses Technique Particulières

Article 1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide à destination des écoles de la commune de Couilly Pont aux Dames.

Les prestations prévues au marché sont les suivantes :

- En période scolaire, les lundis, mardis, jeudis et vendredis : les déjeuners servis aux élèves des écoles maternelles et primaires, aux animateurs et aux personnels de service.
- En période de vacances scolaires et les mercredis toute l'année : les déjeuners destinés aux enfants accueillis en centre de loisirs, aux animateurs et aux personnels de service.

Article 2 – Obligations du titulaire

Le procédé de restauration de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet. Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

La distribution des repas à l'intérieur des établissements est assurée par le titulaire. Il devra mettre à disposition un réfrigérateur et deux fours en adéquation avec la quantité de repas livrés, et ce durant la durée du contrat.

Article 3- Objectifs nutritionnels

La collectivité, consciente de sa mission de prévention et d'éducation dans le cadre de la lutte contre les problèmes de surpoids et d'obésité, à décidé de prendre des engagements en faveur de la nutrition des enfants de la commune. C'est ainsi qu'elle a décidé d'intégrer à ce C.C.T.P., les recommandations du deuxième Programme National Nutrition Santé instauré par le Ministère de la Santé, ainsi que le futur arrêté interministériel définissant les exigences pour la restauration scolaire qui en découlera.

Les repas fournis par le titulaire doivent donc répondre, conformément aux recommandations du Programme National Nutrition Santé 2006-2010, aux objectifs nutritionnels suivants,:

- Augmenter la consommation de fruits et de légumes,
- Augmenter la consommation de calcium,
- Diminuer la consommation de sel,
- Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux aux apports énergétiques journaliers, en réduisant en particulier la consommation de graisses saturées d'origine animale,
- Augmenter la consommation de sucres lents et diminuer la consommation des sucres rapides,
- Augmenter la consommation de fibres,

- Privilégier l'utilisation de produits simples, naturels, et promouvoir la diversité alimentaire, dans un but éducatif pour l'enfant,
- Privilégier les produits bruts aux produits transformés industriellement
- Privilégier les aliments, et préparations à haut pouvoir gustatif afin de développer et diversifier le goût des enfants.

Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques des différents types de consommateurs qui sont :

- des enfants de 3 à 6 ans (écoles maternelles)
- des enfants de 6 à 11 ans (écoles primaires)
- des adultes (personnel communal)

Article 4 – Composition des repas

Les repas servis doivent être constitués des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel :

- Une entrée : crudités ou légumes cuits,(*)
- Un plat protidique : viande, poisson, œufs.
- Une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes, riz, céréales, légumes secs, pain)(*).
- Un produit laitier (yaourt nature, fromage blanc, fromage frais, fromage, dessert lacté).
- Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet, glace.

(*) Les portions de légumes et de sucres lents peuvent éventuellement être intervertis entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

Fruits et légumes :
Chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 des éléments suivants :
- crudités
- légumes cuits
- fruit

Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.

Graisses :
Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras polyinsaturés. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. Les huiles de palme et d'arachide sont à éviter[LF1].
Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

Glucides :
Le pain fourni par le titulaire devra être fabriqué avec une farine d'indice 65 au minimum, et au plus près de l'indice 80 possible. Le pain doit être comptabilisé dans l'apport glucidique du repas. Les sucres rapides doivent être limités.

Protéines :
Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine, devront être proposés au moins une fois:
- une viande rouge (entière ou hachée)
- une viande blanche (volaille, veau)
- un poisson
- un aliment à base d'œuf
- les viandes de porc, de mouton et d'agneau seront proposées occasionnellement

Chaque repas doit permettre les apports nutritionnels suivants :

Pour les élèves de maternelle
- 8 g de protéines de bonne qualité (et peu grasses)
- 180 mg de calcium
- 2.4 mg de fer

Pour les élèves de primaire
- 11g de protéines de bonne qualité (et peu grasses)
- 220 mg de calcium
- 2.8mg de fer

Pour tous (enfants et adultes)
Une répartition optimale des apports énergétiques, soit :
- Glucides : au moins 55% de l'apport énergétique total (A.E.T.)
- Protéines : environ 15% de l'A.E.T.
- Lipides : au plus 35% de l'A.E.T., à forte proportion d'Acides Gras insaturés.

Article 5 – Quantités servies

Le titulaire doit respecter au minimum, les grammages indiqués en annexe 1, correspondants aux poids nets en gramme, à servir dans l'assiette, prêts à consommer, par personne et par type d'aliments. Pour les denrées non mentionnées, le titulaire respectera les grammages correspondant aux normes de l'Education Nationale, aux prescriptions du G.E.P.M relatives aux denrées alimentaires et aux usages de la profession hôtelière.

Article 6 – Qualité des denrées

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des réglementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité.

Article 7 –Définition des produits

Les produits servis doivent correspondre aux définitions suivantes :

DENOMINATION	COMPOSITION
Charcuterie (plat principal)	Préparations traditionnelle à base de chair de porc, boudin, saucisses diverses, jambons, crépinettes, etc…
Crudités	55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits, crus ou cuits, servis en entrée.
Entrée protidique	Hors d'œuvre comportant au minimum 20% d'aliments protidiques tels que œufs, jambon, fromage, etc…
Féculents	50 à 100% des ingrédients sont des féculents (y compris les potages)
Légumes	Tous les légumes par opposition aux pommes de terre, pâtes, semoule, riz et légumes secs (lentilles, haricots blancs ou rouges et flageolets)
Pâtisserie fraîches	Produits à date limite de consommation et riches en eau
Pâtisseries sèches	Produits à date limite d'utilisation optimale et pauvre en eau
Pâtisseries surgelées	Produits à date limite d'utilisation optimale et riches en eau
Plat protidique	Plat principal sans légumes d'accompagnement à base de viande, poisson, œufs, abats
Poisson	Toute matière première comportant 95 % de poisson au minimum : filet, darne, dés, etc…
Poisson pané	Poisson répondant à la définition du filet de poisson constitué d'un minimum de 70% de poisson et enrobé au plus de 30 % de panure (définition correspondant aux spécifications matières premières)
Porc	Tous muscles du porc vendus en viande fraîche –côte, grillade, rôti…) ou faisant l'objet d'une préparation industrielle de cuisson (jambon, jambonneau…) ou de conservation par salaison (petit salé…)
Viande hachée	100 % de viande avec un taux de matière grasse n'excédant pas 20 %
Viande rouge	100 % viande bovine de bovin, ovin, caprin, équin, hachée ou non, quelle que soit sa texture et son mode de cuisson

Article 8 – Exclusions

Sont impérativement exclus

- Tout aliment comportant des OGM.
- Les produits congelés ou surgelés [LF2]à l'exception des glaces.
- Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines.
- Les viandes comportant de petits os.

Article 9 – Composition des menus

Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés, comportant plusieurs propositions pour chaque composante afin de lui permettre de faire son choix.

Les menus seront proposés pour des périodes de deux mois et minimum un mois à l'avance, et pourront éventuellement être différenciés en fonction des catégories de consommateur.

Une « Commission des Menus » est constituée par la collectivité, composée des différentes personnes concernées pas l'alimentation des enfants en milieu scolaire.
Elle comprendra, entre autres :

- un représentant du titulaire
- un représentant de la collectivité
- un représentant de l'équipe enseignante
- un représentant des parents d'élèves
- toute autre personne jugée par la collectivité comme ayant un intérêt dans l'élaboration des menus

Les menus définitifs seront choisis par la Commission des Menus en fonction des propositions faites par le titulaire. Le choix définitif pourra être différencié en fonction des catégories de consommateur. Le titulaire établira sur cette base les menus définitifs qui seront affichés par la collectivité dans chaque établissement concerné.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication, date de livraison
- Dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire.
- Informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.
- Précisions spécifiques relatives aux viandes ou poissons reconstitués et à la présence de porc dans les plats proposés. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.

Des plats de substitution devront être proposés pour les aliments comportant du porc.

Article 10 – Contrôle de l'équilibre alimentaire

Afin de permettre à la collectivité de veiller au respect de l'équilibre alimentaire, le titulaire remplit et transmet à la collectivité le tableau de contrôle des fréquences figurant en annexe 2 tous les 20 repas servis.
Le titulaire ne maîtrisant pas le choix définitif des menus, il ne pourra être tenu pour responsable du non respect des fréquences recommandées en annexe. Toutefois, les menus proposés par ces soins doivent permettrent à la collectivité de respecter l'équilibre alimentaire ainsi défini.

Article 11 – Contrôle des produits

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- Pour tous les produits : les teneurs en Kilocalories, glucides, protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100g de produit.
- Pour les produits laitiers frais et les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiqués qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, la fiche technique n'aura pas à être de nouveau transmise.

Article 12 – Sécurité des aliments

Le titulaire est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la réglementation applicable en matière de restauration scolaire et notamment :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- L'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- L'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Cette liste n'est pas exhaustive.

12.1 Mise à disposition des rapports de contrôles

Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectué par les services sanitaires ainsi que le résultat des auto contrôles effectués en application de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

12.2 Vérification des agréments vétérinaires sanitaires.

Le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses

fournisseurs, à la demande de la collectivité . Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

12.3 Traçabilité des denrées alimentaires

Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.
Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou des produits dérivés d'origine seront systématiquement communiquées à la commune.

12.4 Repas témoins

Un repas témoin supplémentaire doit être livré sur chaque site. Ces repas seront conservés pendant un délai de 5 jours par l'administration.

Article 13 –Etiquetage

Chaque produit fourni à la collectivité doit faire l'objet d'un étiquetage portant au minimum les mentions suivantes :

- dénomination de vente du produit
- quantité nette et indication du nombre de portions pour les barquettes collectives
- date limite de consommation
- Identification du fabriquant
- Mention du jour de fabrication
- Marque de salubrité du fabricant
- Liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés
- Conditions particulières de conservation (dont la température) et mode d'emploi.

La liste des ingrédients peut ne figurer que sur des fiches techniques fournies avec les produits, ou sur les bons de livraison.

Articles 14 – Emballage

Les plats seront livrés dans des barquettes polypropylène thermofilmées répondant à la norme barquette gastronome 4, 6, ou 8 portions de viande ou légumes ou dispositif équivalent conforme aux normes sanitaires.

Les barquettes viande et légumes seront clairement identifiées et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article 13.

Article 15 – Repas à thème et pique-nique

Le titulaire du marché doit prévoir un repas à thème une fois par mois pour l'ensemble des scolaires. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire. Le choix du repas devra être validé par la collectivité.

Les repas pourront être remplacés par des pique-niques à la demande de la collectivité. Cette demande sera faite au moins une semaine à l'avance et la collectivité indiquera le type et le nombre de consommateurs concernés. Le « menu pique-nique » devra être approuvé par la collectivité et être adapté à l'âge des consommateurs.

Article 16 – Repas de secours

Le titulaire mettra à disposition de l'établissement scolaire 10 repas minimum de secours composés exclusivement de boites de conserve (pâtés, sardines…, raviolis, cassoulets….fruits au sirop….). Ces repas seront remplacés au fur et à mesure de leur utilisation.

Lu et approuvé, le

Le titulaire

Cachet et signature

Le Maire, le 14 décembre 2006